



# Hoja informativa: Concesión de licencias a las empresas alimentarias

## Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá

En virtud del *Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá* (SFCR, en sus siglas en inglés), las empresas alimentarias necesitan una licencia sobre la base de las actividades que realizan. Las empresas alimentarias que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades deberán obtener una licencia:

- Importar alimentos
- Fabricar, procesar, tratar, conservar, clasificar, embalar o etiquetar alimentos para exportar o enviar más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- Exportar alimentos que requieren un certificado de exportación, incluso si no han sido preparados
- Sacrificar animales de los que se obtengan productos cárnicos para la exportación o para ser enviados más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- Almacenar y manipular un producto cárnico en su estado de importación para que lo inspeccione la Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (AIAC).

Utilice nuestra herramienta interactiva para averiguar si necesita una licencia y cuándo. Sólo le tomará 5 minutos.

### ¿Cómo funciona?

Una empresa puede optar por solicitar una licencia que cubra todos sus establecimientos, actividades y tipos de alimentos, o varias licencias que abarcarían combinaciones únicas de establecimientos, actividades y tipos de alimentos.

Para obtener una licencia, una empresa debe presentar una solicitud a la AIAC en la que dará información sobre:

- las actividades para las que se solicita la licencia
- la ubicación de los establecimientos donde se realizarán las actividades
- los tipos de alimentos para los que se solicita la licencia
- certificación de que se han implementado controles preventivos.

Si una empresa posee una matrícula o licencia expedida en virtud de la *Ley de Productos Agrícolas de Canadá*, la *Ley de Inspección del Pescado* o la *Ley de Inspección de la Carne*,

- sigue siendo válida hasta que caduque, incluso ahora que ha entrado en vigor la *Ley sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá* (SFCA), siempre que en cualquiera de esas leyes se mencione que dicha matrícula o licencia se ha expedido en virtud de la SFCA.



Una vez caducada la matrícula o licencia, las empresas alimentarias deberán solicitar una licencia conforme al SFCR.

Inscríbase hoy mismo en My CFIA para tener acceso a un número cada vez mayor de servicios en línea, incluyendo licencias, certificados de exportación, así como opciones de pago electrónico.

### ¿Por qué es importante?

Actualmente no todas las empresas de alimentos necesitan una licencia. Las licencias ayudan a la AIAC a:

- identificar mejor los riesgos para la salubridad alimentaria con el fin de orientar las inspecciones
- comunicar directamente a las empresas del sector alimentario información importante sobre la salubridad de los alimentos
- tomar medidas coercitivas, tales como la suspensión o cancelación de una licencia, cuando no se cumplen los requisitos reglamentarios

Más información en [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood).

### Quizás también le interese:

- Herramienta interactiva de licencias.
- Video: *Get Ready for the Safe Food for Canadians Regulations*
- *Understanding the SFCR* (comprender el SFCR): manual para empresas alimentarias
- [Preguntas y respuestas: Licencias](#)
- [Actividades del sector alimentario que necesitarían una licencia bajo el SFCR](#)
- [Aspectos a considerar antes de solicitar una licencia bajo el Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá](#)
- Video: [Cómo solicitar una licencia bajo el Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá](#)